



Handbuch Warenwirtschaft



Das Lager und seine Funktionen

Das Lager ist ein Ort, an dem Waren nach der Lieferung untergebracht werden, bevor sie weiterverarbeitet und verkauft werden können.

Es gibt unterschiedliche Warenarten, so wird in gastronomischen Betrieben der Food-Bereich am größten sein und der Non-Food-Bereich in einem kleineren Lager Platz finden.

Waren werden in unterschiedlichen Räumen aufbewahrt. Es sollten immer eine bestimmte Menge an Waren im Lager vorhanden sein. Auf diese Weise wird die Produktion nicht gestört. Die Bestellmengen werden angepasst, damit nicht zu viele Waren eingelagert werden. Hier muss der Betrieb aufpassen, da die Waren gekauft sind und bezahlt werden müssen, aber noch nicht verkauft worden sind. Dies könnte schnell zu höheren Schulden führen. Auch können Waren bei höherer Anschaffung verderben. Sollten größere Mengen gekauft werden, muss der Verkäufer einen Rabatt anbieten. Wenn Ware nicht rechtzeitig geliefert werden kann, könnte man auf den Vorrat zurückgreifen. Trockenvorräte oder Konserven wären hier wegen ihrer langen Haltbarkeit geeignet. Ein großes Lager lohnt sich meist nicht, da mehr Energie dafür benötigt wird. Manche Lebensmittel müssen länger im Lager verbleiben, um eine optimale Qualität zu erreichen, z. B. Käsureifung.

Non-Food-Waren sind empfindlich in Bezug auf Feuchtigkeit. Diese Waren müssen in Regale oder Schränke verstaut werden bei ca. +15 °C.

Trockenlager besitzen die gleichen Anforderungen. +12-15 °C reichen in diesen Räumen aus. Sie sollten dunkel und belüftbar sein und eine relative Luftfeuchtigkeit bis 50 % besitzen. Getränke sind in der Regel bei 8 °C zu lagern, Ausnahmen bilden hier Wein und Spirituosen (bis 14 °C).

Der größte Teil der Waren kommt in Kühllhäuser. Obst und Gemüse benötigt eine Temperaturumgebung von +6 bis +8 °C, die relative Luftfeuchtigkeit sollte hoch sein (80 %), der Feuchtigkeitsverlust wird somit verlangsamt.

Bei Fleisch und Wurst empfiehlt sich eine Lagertemperatur von +7 °C. Hackfleisch müsste kühler gelagert werden, idealer Weise bei +4 °C. Bei Wild und Geflügel sollten +4 °C eingehalten werden, bei Fischen aufgrund des schnellen Verderbs +2 °C. Milch- und Milchprodukte sind bei +8 °C einzulagern. Bei einer strikten Trennung können hygienische Anforderungen beachtet werden und Fremdgerüche vermieden werden.

Waren, die tiefgekühlt werden, sollten ohne Temperaturschwankungen bei -18 °C in das TK-Haus gebracht werden. So kann die Kühlkette erhalten bleiben.

Laut HACCP-Vorgaben dürfen in den Kühllhäusern gegarte Speisen nicht mit nicht gegarten Lebensmitteln in Kontakt kommen.